



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710079 от 03.07.2015г.

Юридический адрес:

664047 г. Иркутск, ул. Трилиссера, д. 51.
Тел/факс (3952) 22-82-04, 23-13-71
E-mail: fguz@sesoirk.irkutsk.ru
ОКПО 75077138, ОГРН 1053811065923,
ИНН/КПП 3811087625/381101001

Фактический адрес:

665462, Иркутская область, г. Усолье-
Сибирское, ул. Ленина, д. 73,
тел/факс (39543) 6-75-53, 6-76-65,
E-mail: ffbuzz-usolie-sibirskoe@yandex.ru

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№3ОИ/0049 от 21.02.2025 г.

**о соответствии (несоответствии) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим
требованиям зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного
имущества, используемых для осуществления деятельности по организации отдыха
детей и их оздоровления**

1. Объект инспекции: организация отдыха детей и их оздоровление в лагере с дневным пребыванием детей в период каникул, расположенном на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новомальтинская средняя общеобразовательная школа»
2. Фактический адрес размещения объекта инспекции: 665471, Иркутская область, Усольский район, п. Новомальтинск, квартал 1, дом 7
3. Собственник (пользователь) объекта инспекции, ИНН: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новомальтинская общеобразовательная школа», ИНН: 3840004817
4. Местонахождение собственника (пользователя) объекта инспекции: 665471, Иркутская область, Усольский район, п. Новомальтинск, квартал 1, дом 7
5. Основание для проведения экспертизы (документ № от): Предписание (поручение) Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области от от 24.12.2024 г. №38-00-09/74-733-2024, заявление на проведение инспекции рег.№38-20-1.10/61-2025/7 от 30.01.2025 г.
6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены:

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 1
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

- 6.1. Копия свидетельства о государственной регистрации права №38 АЕ 692253, дата выдачи 12.02.2015 г. (на земельный участок);
- 6.2. Копия свидетельства о государственной регистрации права №38-38-12/023/2007-245 дата выдачи 21.12.2015 г. (на здание школы);
- 6.3. Пояснительная записка директора МБОУ «Новомальтинская средняя общеобразовательная школа» Лескова В.М.;
- 6.4. Копия технического паспорта инвентарный номер 25:240:001:200255890, составленного 22.11.2006 г.;
- 6.5. поэтажные схемы размещения помещений лагеря;
- 6.6. Схемы планировки помещений пищеблока с экспликацией специализированного оборудования;
- 6.7. Приказ №27 от 23.01.2025г. директора МБОУ «Новомальтинская средняя общеобразовательная школа» Лескова В.М. «Об организации летнего лагеря с дневным пребыванием детей в 2025 году»;
- 6.8. Копия информационного письма председателя МВК по вопросам организации летнего отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков Усольского муниципального района администрации Усольского муниципального района Иркутской области Дубенковой И.М. вх.№31-20-169-2024 от 01.02.2024 г.;
- 6.9. Копии паспортов систем механической вентиляции пищеблока (П1, В1, В2, В3);
- 6.10. Копия протокола измерений параметров вентиляционных установок с механическим побуждением №124 от 22.11.2024 г., выполненных ИП Борисов С.В. (пищеблок);
- 6.11. Копии паспортов систем механической вентиляции спортзала (П1, В1, В2);
- 6.12. Копия протокола измерений параметров вентиляционных установок с механическим побуждением №224 от 04.03.2024 г., выполненных ИП Борисов С.В. (спортзал);
- 6.13. Акт исправности спортивного оборудования в спортивном зале от 15.01.2025 г.;
- 6.14. Акт исправности спортивного оборудования на спортивной площадке от 15.01.2025 г.;
- 6.15. Копия акта технического состояния ООО «Техсервис» от 13.01.2025 г.;
- 6.16. Реестр поставщиков пищевых продуктов МБОУ «Новомальтинская СОШ» на летний лагерь дневного пребывания в 2025 году;
- 6.17. Копия договора на оказание услуг по стирке белья в прачечной от 09.01.2025 г. с ООО «Ольхон» (без номера);
- 6.18. Копия контракта на оказание услуг №1 от 09.01.2025 г. с ООО «Гамаль»;
- 6.19. Копия контракта на проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий №72 от 14.01.2025 г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»;
- 6.20. Копия договора на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами №1296092-2024/ТКО от 01.01.2025 г. с ООО «РТ-НЭО Иркутск»;
- 6.21. Копия контракта №205 от 01.01.2025 г. с ИП Митюгиным А.В.;
- 6.22. Копия договора о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию №46 от 09.01.2025 г. с ОГБУЗ «Усольская городская больница»;
- 6.23. Выписка из реестра лицензий на медицинскую деятельность ОГБУЗ «Усольская городская больница» от 23.01.2025 г.;
- 6.24. Копия паспорта качества на полотно нетканое марки «ДОРНИТ ЭКО 400» партия №11542 06 23, дата изготовления 18.12.2023 г.;
- 6.25. Копия экспертного заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Владимирской области» №921 от 08.11.2017 г. на полотно нетканое марки «ДОРНИТ ЭКО» производства ООО «ТехноПласт»;
- 6.26. Копии протоколов испытания питьевой воды ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» №38-00-03/099832-24 от 26.12.2024 г., №38-00-03/09982-24 от 26.12.2024 г.

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 2
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

Ответственность за достоверность представленных документов (копий документов) несет заявитель и/или собственник (пользователь) объекта инспекции.

7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: с 14:00 11.02.2025 г. по 10:00 21.02.2025 г. врачом по общей гигиене отдела санитарно-эпидемиологических экспертиз филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское, Усольском, Черемховском и Аларском районах Куклиной Т.М.

8. Санитарно-эпидемиологическое обследование проведено: 18.02.2025 г. с 13:40 до 16:40 врачом по общей гигиене отдела санитарно-эпидемиологических экспертиз филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское, Усольском, Черемховском и Аларском районах Куклиной Т.М. в присутствии начальника лагеря Клименко А.В.

9. Акт обследования от 18.02.2025 г.

При экспертизе установлено:

1. Размещение детской оздоровительной организации по отношению к населенному пункту: Здание муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новомальтинская средняя общеобразовательная школа» с кадастровым номером 38:16:000007:1613, заявленное для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере с дневным пребыванием, расположено в районе жилой застройки поселка Новомальтинск на обособленном земельном участке с кадастровым номером 38:16:000007:749. Представлены копии свидетельств, удостоверяющие проведенную государственную регистрацию прав на оперативное управление зданием №38-38-12/023/2007-245 от 21.12.2015 г. и постоянное (бессрочное) пользование земельным участком №38 АЕ 692253 от 12.02.2015 г. по адресу: Иркутская область, Усольский район, п. Новомальтинск, квартал 1, дом 7.

Согласно публичной кадастровой карты <https://pkk.rosreestr.ru> территория учреждения расположена за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов с регламентированными размерами санитарно-защитных зон.

2. Приказ об организации оздоровительной организации, вместимость оздоровительной организации:

Представлен Приказ №49 от 13.02.2024 г. директора МБОУ «Новомальтинская средняя общеобразовательная школа» Лескова В.М. «Об организации летнего лагеря с дневным пребыванием детей в 2024 году»; вместимость лагеря – 60 человек. Количество смен ЛДП – одна. Срок работы лагеря с 02.06.2025 г. по 22.06.2025 г. - 21 календарный день.

3. Территория оздоровительной организации (ограждение, озеленение, наличие подъездных путей, их состояние):

Территория огорожена по периметру забором из металлической сетки-рабицы, озеленена деревьями лиственных и хвойных пород, кустарниками. В соответствии с пояснительной запиской директора МБОУ «Новомальтинская СОШ» Лескова В.М., кустарники и деревья, плодоносящие ядовитыми плодами, на территории отсутствуют. Территория оборудована наружным электрическим освещением: на фасадах здания, в т.ч. на входе, установлены светильники с газоразрядными лампами. Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории выполнено из асфальта. На момент обследования на территории школы наблюдается устойчивый снеговой покров.

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 3
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

4. Наличие водоема и организация мест для купания: открытый водоем, бассейн отсутствуют, в соответствии с пояснительной запиской руководителя, купание на открытой воде, в бассейнах и иные мероприятия на воде не предусмотрены

5. Наличие спортивных площадок, их оборудование, покрытие:

На участке имеется физкультурно-спортивная зона, включающая в себя футбольное поле с закрепленными воротами, беговую дорожку, волейбольную площадку с металлическими стойками для натягивания волейбольной сетки, площадку для воркаута, оснащенную гимнастическим и тренажерным оборудованием. На момент обследования на спортивных площадках наблюдается устойчивый снеговой покров. Согласно пояснительной записки руководителя, покрытие футбольного поля и волейбольной площадки – грунтовое с травяным покровом, площадки воркаута – песчаная смесь на утрамбованном грунте, покрытие беговой дорожки выполнено из нетканого полотна марки «ДОРНИТ ЭКО 400». Представлены копия паспорта качества на партию полотна нетканого марки «ДОРНИТ ЭКО 400» №11542 06 23, изготовленного 18.12.2023 г. и копия экспертного заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Владимирской области» №921 от 08.11.2017 г. на полотно нетканое марки «ДОРНИТ ЭКО» производства ООО «ТехноПласт».

Представлена копия акта проверки исправности спортивного оборудования на спортивной площадке от 15.01.2025 г., утвержденного директором МБОУ «Новомальтинская СОШ» Лесковым В.М. В соответствии с актом, по результатам проверки оборудование на спортивных площадках исправно.

6. Инженерное обеспечение летней оздоровительной организации (водо-, электро- и теплоснабжение, канализование):

Здание оборудовано системами централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализования, отопления и электроснабжения от сетей водо-, электро- и теплоснабжения, водоотведения поселка. При обследовании представлены: муниципальные контракты холодного водоснабжения с ООО «СК «Белая» №Н 10/2025 от 01.01.2025 г., на услугу водоотведения с ООО «Домострой» от 31.12.2024 г. №18112/24, энергоснабжения бюджетного потребителя №156 от 01.01.2025 г. с ООО «Иркутская энергосбытовая компания», со сроком действия контрактов по 31.12.2025 г.

Горячее водоснабжение на период работы лагеря обеспечивается посредством 5-ти накопительных и 11-ти проточных электроводонагревателей. При визуальном контроле, все водонагреватели на момент обследования находятся в исправном состоянии, обеспечена подача горячей воды непосредственно к моечному оборудованию, раковинам, поддонам, душевой кабине для мытья ног.

Подводкой холодной и горячей воды обеспечены помещения пищеблока, медицинского блока, душевая кабина для мытья ног, туалеты, помещение хранения и обработки уборочного инвентаря, раковины для мытья рук при обеденном зале. Подача холодной и горячей воды в моечное оборудование, раковины, поддоны, к душевой сетке в душевой кабине осуществляется через смесители. Раковины для мытья рук персонала в производственных цехах пищеблока обеспечены смесителями с бесконтактным локтевым управлением, в процедурном кабинете раковина для мытья рук оснащена бесконтактным сенсорным смесителем.

Сточные воды от санитарных приборов и технологического оборудования пищеблока поступают во внутреннюю систему хозяйственно-бытовой канализации здания и отводятся в централизованную сеть канализации поселка. В пищеблоке в местах присоединения моечных ванн к канализации установлены устройства для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны – сифоны с обратным клапаном. В полах в моечной пищеблока и в

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 4
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

душевой имеются трапы с уклоном полов в сторону трапов; отверстия трапов закрыты решетками.

При визуальном контроле, на момент обследования санитарно-техническое оборудование в заявленных для лагеря помещениях исправно, дефекты и повреждения на поверхностях моечного оборудования, раковин, поддонов, унитазов отсутствуют.

В соответствии с пояснительной запиской руководителя, в период работы лагеря отопление задействованных помещений не предусмотрено. Для контроля температуры воздуха во всех помещениях, заявленных для размещения игровых, спален, в спортивном зале имеются бытовые термометры.

Искусственное освещение обеспечивается потолочными светильниками со светодиодными и люминесцентными лампами, оборудованными осветительной арматурой со сплошными закрытыми рассеивателями. В производственных помещениях, моечной пищеблока установлены светильники производства ООО «Каскад» серии DSP-04 со светодиодными лампами во влагопылезащитном исполнении в соответствии с представленным паспортом (степень защиты согласно паспортов IP 65). В спортивном зале светильники со светодиодными лампами расположены в верхней части ограждающих конструкций - на стенах под потолком и оборудованы защитной арматурой. Система освещения в основных помещениях пребывания детей, в пищеблоке, медицинском блоке - общая, равномерная. На момент обследования визуально все светильники и лампы светильников - в исправном состоянии.

Представлена копия контракта по утилизации ртутьсодержащих люминесцентных ламп №205 от 01.01.2025 г.с ИП Митюгиным А.В., сроком действия до 31.12.2025 г.

7. Вентиляция помещений, паспорт на вентиляционную систему:

Вентиляция в пищеблоке приточно-вытяжная общеобменная и локальная вытяжная; в соответствии с представленными паспортами вентиляционных систем, обеспечивается одной приточной системой П1 и тремя вытяжными системами вентиляции В1, В2, В3. Над зонами установки теплового оборудования в горячем цехе и моечного оборудования в моечных посуды и в производственных цехах установлены локальные вытяжные системы - вытяжные зонты.

В спортивном зале вентиляция приточно-вытяжная механическая; вентиляция введена в эксплуатацию в 2024 г. В соответствии с представленными паспортами, выполненными ООО ИП Борисов С.В., вентиляция обеспечивается приточной системой П1 и двумя вытяжными системами В1, В2.

Представлены копии паспортов механических систем вентиляции пищеблока (П1, В1, В2, В3) и спортивного зала (П1, В1, В2) и протоколы измерения параметров вентиляционных установок с механическим побуждением пищеблока №124 от 22.11.2024 г., спортивного зала №224 от 04.03.2024 г., выполненных ИП Борисов С.В. По результатам измерений, расходы воздуха по сети в контрольных точках соответствуют допустимым значениям.

В остальных заявленных для лагеря помещениях вентиляция естественная неорганизованная через оконные проемы и естественная организованная, через каналы естественной вентиляции здания. Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений посредством открывающихся фрамуг.

Вентиляционные отверстия систем естественной и механической вентиляции оборудованы вентиляционными решетками; на решетках следы загрязнений отсутствуют.

8. Санитарно-техническое и гигиеническое состояние помещений, дата проведения ремонта: Санитарно-техническое и гигиеническое состояние помещений удовлетворительное. В соответствии с пояснительной запиской руководителя, летом 2023 г. проведены работы по замене дверей, кафельной плитки в рекреациях на 1, 2, 3-м этажах здания, в августе 2024 г.

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 5
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

выполнен косметический текущий ремонт игровых и спальных помещений с покраской стен и потолков.

9. Набор, площади помещений оздоровительной организации:

Заявленное для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления в лагере с дневным пребыванием здание МБОУ «Новомальтинская СОШ» - отдельно стоящее, трехэтажное без подвала, в крупнопанельном исполнении, 1989 года постройки (данные технического паспорта инвентарный номер 25:240:001:200255890, составленного 22.11.2006 г.).

В соответствии с данными информационного письма председателя МВК по вопросам организации летнего отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков Усольского муниципального района администрации Усольского муниципального района Иркутской области Дубенковой И.М. вх.№38-20-169-2024 от 01.02.2024 г., пояснительной записки руководителя, здание школы построено и эксплуатируется по типовому проекту 222-I-285С, разработанному «Иркутскгражданпроектом» до 1989 г.

В соответствии с пояснительной запиской руководителя, в лагере планируется отдых 60-ти детей, из них 32 девочек, 28 мальчиков. В режиме дня детей в возрасте от 7 до 10 лет общей численностью 24 человека (10 девочек и 14 мальчиков) предусмотрен сон. В спортивном зале планируются занятия кружка по спортивному туризму с численностью групп – 17 человек. Численность остальных групп, занимающихся в спортивном зале – 12 человек.

Набор, площади заявленных для лагеря с дневным пребыванием помещений согласно пояснительной записки руководителя, схемам размещения помещений и технического паспорта (инвентарный номер 25:240:001:200255890, составленного 22.11.2006г) следующий:

Наименование помещений (№ помещения по схеме технического паспорта)	Фактическая общая площадь помещений, м ²	Фактическая площадь на 1 человека, м ²	Нормативная площадь на 1 человека (или общая), не менее м ²	Наполняемость помещения
1 этаж				
Игровая (№8)	69,2	2,9	2,5	60
Игровая (№11)	53,4			
Игровая (№48)	55,1			
Спальня для девочек (№49)	41,9	4,2	4,0	10
Раздевалка верхней одежды: - зона хранения верхней одежды (№55); - зона сушки одежды и обуви (№55)	21,9 14	0,37 -	0,15 14,0 (общая S)	60 -
Туалет для девочек с умывальником (№5; №6)	11,0	0,3	0,1	32
Туалет для мальчиков с умывальником (№50; №51)	11,3	0,4	0,1	28
Комната хранения, обработки уборочного инвентаря (№2)	10,9	-	4,0 (общая S)	-

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 6
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

Спортивный зал: - спортзал (№29) - раздевалки: для мальчиков/для девочек (№16/№25) - кладовая спортивного инвентаря, игрового инвентаря (№14)	174,9 18,9/17,8 12,5	10,3 - -	10,0 14,0 (общая S) -	17 - -
Душевая для мытья ног (№24)	0,7	-	-	-
Обеденный зал пищеблока (№37)	90,0	1,5	0,7	60
Пищеблок: горячий цех (№37), овощной и мясо-рыбный цеха (№40), моечная (№38), склады (№№34,35), туалет (№36), комната персонала (33), раздевалка (31), коридор (№41)	142,2	-	-	-
2 этаж				
Спальня для мальчиков (№7)	56,0	4,0	4,0	14
Туалет для персонала с умывальником (№19, №20)	3,8	-	-	-
3 этаж				
Медицинский блок: - медкабинет (кабинет приема) (№20/1) - процедурный кабинет (№20/2)	18,0 12,0	- -	10,0 (общая S) 12,0 (общая S)	- -
Комната хранения уборочного инвентаря медицинского кабинета (№18)	1,44	-	-	-

Набор помещений лагеря с дневным пребыванием соответствует требованиям п.3.12.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Площади помещений, в т.ч. игровых, спален, спортивного зала, раздевалки верхней одежды, обеденного зала при их максимальной наполняемости, туалетов с учетом количества детей в лагере, соответствуют требованиям п.1.12. СП 2.4.3648-20, п.172 Таблицы 6.1. раздела VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с изменениями).

10. Внутренняя отделка помещений:

Назначение помещений	Внутренняя отделка полов	Внутренняя отделка стен	Внутренняя отделка потолков
Спальни, игровые	линолеум	окраска масляной краской; в игровой №48 – акриловой краской	окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской
Туалет мальчиков	керамическая плитка	керамическая плитка, выше плитки окраска водно-дисперсионной латексной	окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 7
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

		полиакриловой краской	
Туалет девочек, туалет персонала, комната хранения уборочного инвентаря медблока	керамическая плитка, окрашенная масляной краской	керамическая плитка, выше плитки окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской	окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской
Помещение хранения, обработки уборочного инвентаря	линолеум	окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской	окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской
Раздевалка верхней одежды с зоной сушки одежды и обуви	керамическая плитка	окраска масляной краской, частично полимерные стеновые панели	окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской
Спортзал	спортивный ламинат	окраска масляной краской	окраска масляной краской
Раздевалки спортзала, душевая для мытья ног	керамическая плитка	керамическая плитка; в раздевалках частично стеклоблоки	окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской
Кладовая спортивного инвентаря, игрового инвентаря	линолеум	окраска акриловой краской	окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской
Медицинский блок	линолеум	полимерные панели	полимерные панели
Пищеблок:			
Горячий, овощной, мясо-рыбный цеха	керамическая плитка	плитка керамическая, выше плитки масляная краска; в горячем цехе частично стеклоблоки	окраска масляной краской
Склады	линолеум	окраска масляной краской	окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской
Моечная, раздевалка персонала	керамическая плитка	керамическая плитка, в моечной – частично стеклоблоки	окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской
Обеденный зал	бетонные шлифованные плиты с мраморной крошкой	окраска масляной краской, частично полимерные панели	окраска масляной краской
Комната персонала	керамическая плитка	окраска масляной краской	окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской
Туалет персонала	керамическая плитка	керамическая плитка, выше плитки – окраска масляной краской	окраска водно-дисперсионной латексной полиакриловой краской

Покрyтия полов, стен и потолков без дефектов и повреждений; на стенах и потоках следы протеканий и признаки поражения грибом отсутствуют. По результатам обследования и согласно данных пояснительной записки руководителя внутренняя отделка допускает влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

11. Оборудование и инвентарь помещений оздоровительной организации:

Для оснащения игровых комнат имеются столы, стулья, шкафы (оборудование учебных кабинетов). В соответствии с данными пояснительной записки отдыхающим предоставляются настольные развивающие игры (шашки, шахматы, пазлы), инвентарь для занятий бадминтоном, оборудование и инвентарь для настольного тенниса, фломастеры, краски, карандаши, ватман, бумага, бумеранги, тарелки игровые.

В соответствии с пояснительной запиской руководителя, спальные помещения оборудуются раскладушками, прикроватными стульями. Раскладушки вместе с комплектом спальных принадлежностей и постельного белья (матрасы, на матрасники, подушки, одеяла, простыни, пододеяльники, наволочки), полотенцами для рук и ног предоставляются родителями. Окна помещений для размещения спален оборудованы рулонными шторами с длиной не ниже уровня подоконника, позволяющими зашторивать окна во время сна.

Помещения игровых и спален оснащены раковинами, у раковин имеются держатели для бумажных полотенец с бумажными полотенцами, мыло жидкое в дозаторе, ведро для мусора. Вся мебель для оборудования помещений игровых, спален без дефектов и повреждений, доступна для влажной обработки и дезинфекции. Для хранения игрового инвентаря в соответствии с пояснительной запиской используются шкафы в игровых помещениях, а также при необходимости задействуется кладовая спортивного инвентаря, оборудованная стеллажами.

Для обеззараживания воздуха в спальнях, игровых имеется необходимое количество бактерицидных облучателей-рециркуляторов «СТЭН-215К», «СТЭН-330», «АДС/30» АДС/15/АДС30. В соответствии с представленными при обследовании паспортами, облучатели-рециркуляторы - закрытого типа и могут работать в присутствии детей и персонала.

Спортивный зал оснащен баскетбольными щитами с кольцами, искусственным имитатором скалы, шведской стенкой, волейбольной сеткой, гимнастическими скамейками, матами, спортивными снарядами и инвентарем. Спортивное оборудование и инвентарь, покрытие матов выполнены из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Представлен «Акт исправности спортивного оборудования в спортивном зале» от 15.01.2025 г., в соответствии с которым, оборудование спортивного зала исправно, закреплено и прошло проверку под нагрузкой.

Раздевалки для мальчиков и девочек при спортзале оборудованы вешалами для одежды, скамейками. Для хранения спортивного инвентаря имеется кладовая спортивного инвентаря, оснащенная стеллажами.

В гардеробе согласно пояснительной записки руководителя, предусмотрено условное зонирование площади на зону хранения верхней одежды и зону сушки одежды и обуви. Для оборудования каждой зоны имеются вешала, для зоны сушки одежды и обуви предусмотрены полки для сушки обуви.

На период работы лагеря задействуется по одному туалету для девочек и мальчиков на первом этаже здания. Туалеты оборудованы кабинками с дверями, в которых размещены унитазы. В туалете девочек установлено три унитаза в зоне унитазов и две раковины для мытья рук в умывальной зоне. Туалет мальчиков оборудован двумя унитазами и тремя писсуарами в зоне унитазов; в умывальной зоне установлено две раковины. С учётом данных пояснительной записки руководителя о численности детей (32 девочек, 28 мальчиков), количество санитарных приборов соответствует требованиям п.1.12. СП 2.4.3648-20, таблицы 6.4. раздела VI СанПиН 1.2.3685-21. Туалет для персонала, расположенный на 2-м этаже,

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 9
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

оборудован унитазом, бидэ, раковиной для мытья рук в умывальной туалета. Около каждого унитаза в туалетах для детей и персонала имеется ведро, держатель для туалетной бумаги и туалетная бумага. Унитазы оборудованы сиденьями, доступными для влажной обработки с моющими средствами и дезинфекции. Около раковин в умывальных зонах туалетов обеспечено наличие мыла жидкого в дозаторах и по одному электрополотенцу в туалетах детей, в туалете персонала имеется держатель для бумажных полотенец с бумажными полотенцами и ведро для сбора использованных полотенец.

Помещения медицинского назначения включают в себя кабинет приема и процедурный кабинет, расположенные единым блоком, с самостоятельным входом из коридора.

Кабинет приема медицинского блока оборудован письменным столом медицинским, столом с ПЭВМ, стульями, шкафом для документов, шкафом с сейфом аптечным, кушеткой, шкафом для спецодежды медицинского работника, ростоммером, двумя ширмами, бактерицидным облучателем, весами, раковиной для мытья рук, электрополотенцем и держателем с бумажными полотенцами у раковины. Процедурный кабинет оснащен раковиной для мытья рук с бесконтактным сенсорным смесителем, электрополотенцем у раковины, кушеткой, двумя холодильниками, медицинским столиком манипуляционным, 4-мя процедурными столиками, бактерицидным облучателем. Около раковин имеются дозаторы с мылом антибактериальным, жидкий антисептик для рук в процедурном кабинете. Холодильники оснащены термометрами, один холодильник также оборудован встроенным электронным контроллером температуры с цифровым дисплеем.

В соответствии с пояснительной запиской руководителя, мытье ног перед сном организуется в одной из душевых кабин при раздевалках спортзала. Душевая кабина отделена от остальных кабин перегородками до потолка, оснащена водоразборным краном со смесителем, оборудованным гибким шлангом с душевой насадкой и держателем для него, крючком для полотенец и одежды, держателем для мыла, подставкой для ног решетчатой деревянной с покрытием, доступным для гигиенической обработки, резиновым ковриком.

Для засечивания открывающихся фрамуг окон от залета кровососущих насекомых в игровых, спальнях, туалетах, пищеблоке с обеденным залом имеются сетки противомоскитные; на момент обследования сетки частично установлены на окнах, часть сеток хранится непосредственно в помещениях их установки. Остекление окон выполнено из цельного стекла, без трещин, сколов и иных нарушений целостности стекла.

12. Обеденный зал пищеблока (число мест в обеденном зале, оборудование обеденного зала и материалы, из которых оборудование выполнено, условия уборки обеденного зала, количество смен питания, площадь на одно посадочное место, условия для мытья рук):

В соответствии с пояснительной запиской руководителя, обеденный зал пищеблока рассчитан на 100 посадочных мест; питание отдыхающих в лагере дневного пребывания организуется в одну смену. В обеденном зале установлена столовая мебель (столы, скамейки и стулья) с покрытием без дефектов и повреждений, доступным для влажной обработки с моющими и дезинфицирующими средствами, в количестве, позволяющем обеспечить посадку 60 отдыхающих в одну смену.

Площадь обеденного зала – 90 м²; площадь на 1 посадочное место с учетом численности смены питания (60 человек) – 1,5 м², что соответствует нормативным требованиям (норматив – не менее 0,7 м² на посадочное место).

В фойе перед обеденным залом организована зона для мытья рук, оборудованная пятью раковинами, двумя электрополотенцами. Обеспеченность раковинами для мытья рук при обеденном зале соответствует нормативным требованиям (норматив – не менее 1 крана на 20 посадочных мест). Около раковин имеется жидкое мыло в дозаторах, настенный дозатор для ручного антисептика.

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 10
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

Для мытья обеденных столов выделены промаркированная емкость и отдельная ветошь согласно схемы цветовой маркировки, вывешенной в моечной. Для чистой сухой ветоши в моечной имеется отдельная емкость. Для уборки в обеденном зале выделен промаркированный уборочный инвентарь, который хранится отдельно - в тумбе в зоне хранения и обработки уборочного инвентаря в коридоре пищеблока.

13. Пищеблок:

В соответствии с данными пояснительной записки руководителя, работа пищеблока в период функционирования лагеря с дневным пребыванием предусмотрена на овощном, мясном, птичьем (курином), рыбном сырье, куриных и мясных полуфабрикатах, фарше мясном, яйцах сырых натуральных. Выпечка в меню не предусмотрена согласно пояснительной записке руководителя.

В составе пищеблока имеются овощной, мясо-рыбный, горячий цеха, моечная столовой и кухонной посуды, два склада для хранения пищевой продукции. Также, на площадях горячего цеха дополнительно организована функциональная зона холодного цеха с соответствующим оборудованием. В коридоре у загрузочного входа установлена камера холодильная Polaris для хранения овощей, фруктов, сухофруктов. Имеются санитарно-бытовые помещения: туалет, комната персонала, раздевалка.

Пищеблок обеспечен отдельным загрузочным входом с улицы; доставка продукции в складское помещение и цеха осуществляется через загрузочный тамбур. Для предупреждения залета насекомых в теплый период имеется сетка для дверного проема загрузочного входа пищеблока.

Перечень оборудования пищеблока:

Наименование помещения (цеха/зоны)	Площадь, м ²	Оборудование
Горячий цех	37,0	- плита электрическая с духовкой 4-х конфорочная – 2 ед; - жарочный шкаф 2-х секционный; - пароконвектомат; - электросковорода; - котел пищеварочный; - протирачная машина «ГП»; - овощерезка «ГП холодные блюда»; - столы производственные – 4 ед: «Готовая продукция – 3 ед», «Хлеб»; - холодильник: «Суточные пробы, холодные блюда, овощи вареные»; - шкаф «Хлеб»; - стеллаж кухонной посуды; - весы «ГП»; - раковина для мытья рук персонала
Зона холодного цеха:		- стол производственный «Овощи вареные, овощи, не подлежащие термообработке, фрукты»; - раковина «Овощи, не подлежащие термообработке, фрукты 2-чная обработка, крупа, тара консервов»; - облучатель-рециркулятор бактерицидный; - водонагреватель проточного типа.

Зона раздачи		- мармиты 1-х и 2-х блюд; - холодильный прилавок холодных блюд; - стеллаж чистой столовой посуды; - подставка под столовые приборы; - облучатель-рециркулятор бактерицидный
Моечная столовой, кухонной посуды	19,4	- моечные ванны для мытья, ополаскивания тарелок, столовых приборов – 3 ед; - моечные ванны для мытья, ополаскивания стаканов – 2 ед; - моечные ванны для мытья и ополаскивания кухонной посуды – 2 ед; - резервная моечная ванна – 1 ед; - стеллаж для кухонной посуды; - стеллаж столовой посуды; - шкаф навесной для моющих дезинфицирующих средств; - стол посуды для отбора суточных проб; - стол приема грязной столовой посуды; - стол чистой столовой посуды; - стол с подставкой для сушки крышек кухонной посуды; - электроводонагреватели накопительного типа – 2 ед.
Мясо-рыбный цех	7,5	- моечная ванна «Сырое мясо»; - моечная ванна «Сырая рыба»; - моечная ванна «Сырая птица, сырое яйцо»; - столы производственные – 3 ед: «Сырое мясо», «Сырая рыба», «Сырая птица, сырое яйцо»; - мясорубка электрическая «СП»; - стеллаж цельнометаллический для разделочного инвентаря; - раковина для мытья рук персонала; - электроводонагреватель накопительного типа.
Овощной цех	7,5	- моечная ванна «Сырые овощи 1-чная обработка»; - моечная ванна «Сырые овощи 2-чная обработка»; - моечная ванна «Овощи, фрукты, не подлежащие термообработке - 1-чная обработка»; - стол «Сырые овощи»; - картофелечистка; - овощерезка-протирка «СО»; - облучатель-рециркулятор бактерицидный; - раковина для мытья рук персонала
Склад бакалеи с холодильным оборудованием для сырой продукции	6,5	- стеллаж; - подтоварник; - морозильные камеры – 2 ед: «Мясная продукция сырая»; - холодильник: «Яйцо сырое» (среднетемпературная камера), «Мясная продукция сырая» (низкотемпературная камера); - холодильник: «Куриная продукция сырая» (среднетемпературная камера), «Мясная продукция сырая» (низкотемпературная камера); - термометр-гигрометр НТС-1
Склад с холодильным оборудованием	6,4	- холодильник: «Молочная продукция, сыр» (среднетемпературная камера), «Масложировая продукция» (низкотемпературная камера); - холодильник: «Молочная, масложировая продукция»

		(среднетемпературная камера), «Ягода замороженная» (низкотемпературная камера); - холодильный шкаф: «Консервы (мясные, рыбные)»; - стеллаж – 2 ед; - термометр-гигрометр ULBI
Коридор	34,9	- ларь морозильный: «Рыба сырая»; - ларь морозильный: «Куры сырые»; - камера холодильная «Polaris» со среднетемпературным моноблоком «Овощи сырые, овощи, не подлежащие термообработке, фрукты, сухофрукты», оборудованный металлическими сетчатыми контейнерами на колёсах – 2ед, стеллажом, термометром-гигрометром ULBI; - весы площадочные «СП»; - стол «СП»; - стол шеф-повара
Зона хранения и обработки уборочного инвентаря		- шкаф уборочного инвентаря; - тумбочка уборочного инвентаря обеденного зала; - поддон для обработки уборочного инвентаря; - складная металлическая сушилка для ветоши; - настенные шкафы – 2ед.; - водонагреватель проточный
Комната персонала	6,6	- шкаф для спецодежды; - шкаф документов; - стол
Раздевалка	1,9	- настенные вешалки для верхней одежды – 2 ед
Санузел пищеблока	1,5	- унитаз; - раковина; - водонагреватель проточный

Технологическое и холодильное оборудование пищеблока согласно акта технического состояния ООО «Техсервис» от 13.01.2025 г. соответствуют паспортным характеристикам, исправно и пригодно для дальнейшей эксплуатации. При визуальном контроле, на момент обследования технологическое и холодильное оборудование пищеблока исправно.

Производственные цеха (зоны) обеспечены производственными столами и моечным оборудованием в количестве, позволяющем разделить обработку сырой и готовой продукции по видам (группам) сырья и видам (группам) готовой к употреблению продукции. Столы производственные – цельнометаллические. Поверхности столов – без дефектов и повреждений, доступны для влажной обработки и дезинфекции.

В мясо-рыбном цехе обеспечены условия для промывания проточной водой мяса, птицы, рыбы сырых в трех моечных ваннах. В овощном цехе имеются отдельные моечные ванны для первичного мытья сырых грязных овощей и повторного промывания сырых очищенных овощей перед их нарезкой. Для промывания проточной водой крупы, тары консервов предусмотрено использование моечной ванны зоны холодного цеха согласно маркировки моечного оборудования.

Для приготовления холодных блюд в горячем цехе оборудована зона холодного цеха, оснащенная промаркированным столом для нарезки овощей, не подлежащих термообработке, отварных овощей холодных блюд, обработки фруктов, употребляемых в свежем виде. В зоне холодного цеха установлена мойка для повторного промывания проточной водой овощей, не подлежащих термообработке и фруктов. Для их первичного мытья в овощном цехе имеется

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 13
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

отдельная моечная ванна. Имеются отдельные промаркированные дуршлаги для первичного и вторичного мытья овощей и фруктов, не подлежащих термообработке. В горячем цехе в холодильнике суточных проб выделены полки для охлаждения и кратковременного хранения в пределах нормативных сроков овощных нарезок и салатов до их порционирования и раздачи и для охлаждения отварных овощей, используемых для приготовления холодных блюд (салатов). На линии раздачи установлен холодильный прилавок с охлаждаемой рабочей поверхностью для размещения при раздаче порционированных холодных блюд.

Зона холодного цеха, зона раздачи, овощной и мясо-рыбный цеха оснащены оборудованием для обеззараживания воздуха – бактерицидными облучателями-рециркуляторами «Армед» и «СТЭН-215К». В соответствии с представленными при обследовании паспортами, рециркуляторы – закрытого типа и могут работать в присутствии персонала.

Пищеблок обеспечен отдельным оборудованием для механической обработки сырой и готовой продукции: для продукции, прошедшей термическую обработку, в горячем цехе установлена протирочная машина (для картофельного пюре, измельчения вареных продуктов) и овощерезка для овощей холодных блюд; в овощном цехе имеется картофелечистка, овощерезка, в мясо-рыбном цехе – мясорубка.

Оборудование и инвентарь (посуда) для обработки сырых яиц расположены в мясо-рыбном цехе. В цехе обеспечен полный комплект промаркированных емкостей и сеток для этапа обезжиривания и обеззараживания яиц и для ополаскивания яиц проточной водой, имеется емкость для чистых обработанных яиц, промаркированный нож «Яйцо сырое». Имеется моечная ванна с маркировкой «Куры сырые, сырое яйцо» для промывания яиц после обезжиривания и дезинфекции под проточной водой, слива отработанных растворов. В цехе обеспечен запас комбинированного препарата «Ника-2» для обезжиривания и обеззараживания яиц с инструкцией производителя; имеется жидкий антисептик для дезинфекции рук, промаркированный халат для работы с сырым яйцом. В зоне обработки яиц вывешена рабочая инструкция о порядке обработки яиц.

Имеющееся тепловое оборудование – плиты электрические, жарочный шкаф, пароконвектомат, электросковорода позволяют обеспечить тепловую обработку пищевой продукции в соответствии с принципами щадящего питания - варку, тушение, припускание, запекание. Для контроля температуры готовых блюд перед их раздачей в пищеблоке имеется пищевой термометр.

Обеспеченность разделочным инвентарем производственных цехов (зон) позволяет разделить технологическую обработку сырой и готовой продукции по видам сырья и видам готовой к употреблению продукции. Весь инвентарь промаркирован. Разделочные доски – деревянные и полимерные, без дефектов и повреждений. Обеспечены условия для отдельного хранения досок и ножей для сырой и готовой продукции: в каждом производственном цехе и в зоне холодного цеха для хранения разделочных досок на ребре имеются специальные решетчатые металлические подвесные полки-кассеты, в мясо-рыбном цехе доски хранятся на цельнометаллическом стеллаже. Для разделочных ножей на стенах в цехах в районе производственных столов вывешены магнитные бруски.

Для хранения суточных проб выделен холодильник в горячем цехе. Холодильник оснащен термометром; согласно показаниям термометра, на момент обследования температура в холодильнике составляет +4°C, что соответствует нормативным требованиям к условиям хранения суточных проб. Выделена промаркированная емкость для кипячения посуды для отбора суточных проб; имеется запас банок стеклянных с металлическими крышками для хранения проб.

Обеспеченность моечным оборудованием для мытья посуды соответствует гигиеническим нормативам и позволяет соблюдать технологию обработки посуды в соответствии с разработанными рабочими инструкциями, вывешенными в районе моечного оборудования в моечной посуде. Для мытья, ополаскивания и дезинфекции столовой посуды в моечной

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 14
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

установлены 5 моечных ванн для мытья посуды ручным способом (3 для тарелок и столовых приборов, 2 для стаканов), имеется две металлические сетки с ручками для ополаскивания посуды. Смесители моечных ванн для ополаскивания столовой посуды оснащены гибкими шлангами с душевыми насадками. Согласно нанесенной маркировки, моечная ванна 1-го этапа мытья стаканов также предназначена для дезинфекции столовой посуды.

Для мытья и ополаскивания кухонной посуды, инвентаря в моечной имеется две отдельные моечные ванны. Смесители ванн оснащены гибкими шлангами с душевыми насадками. Объем моечных ванн позволяет обеспечить полное погружение кухонной посуды.

Моечное оборудование для мытья, дезинфекции посуды промаркировано, с указанием назначения каждой моечной ванны. Ванны, в которых согласно инструкций, осуществляется приготовление моющих и дезинфицирующих растворов с последующей обработкой методом погружения, промерены; маркировка объемной вместимости нанесена. Сифоны, установленные на моечных ваннах, оборудованы донным клапаном с клик-клак механизмом, который позволяет открывать и закрывать слив. Имеется мерник с мерной шкалой для дозирования моющих средств.

В районе моечного оборудования для мытья посуды вывешены рабочие инструкции о порядке обработки посуды и ветоши для мытья посуды, имеются инструкции производителя на дезинфицирующее средство «Жавель Син табс». В инструкциях содержатся данные о технологии мытья столовой, кухонной посуды и инвентаря, обработки ветоши с указанием концентрации растворов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, порядка их приготовления. Для мытья столовой и кухонной посуды выделена ветошь. Имеются промаркированные емкости для дезинфекции ветоши и тара для хранения чистой сухой ветоши. Для дезинфекции столовой посуды в периоды карантина также дополнительно выделен карантинный бак с крышкой.

Для сушки чистых тарелок на ребре имеются специальные металлические решетчатые cassette на цельнометаллических стеллажах, расположенных в моечной посуды и на раздаче. Для хранения столовых приборов и их прокаливания на конечном этапе обработки в соответствии с рабочей инструкцией имеются металлические ящики-cassette.

Хранение кухонной посуды осуществляется на двух цельнометаллических стеллажах в моечной и в горячем цехе и частично – на решетчатых полках под столешницами цельнометаллических производственных столов в соответствующих цехах (зонах).

Столовая и кухонная посуда - в удовлетворительном состоянии: отбитых краев, сколов, трещин и деформации посуды не выявлено. Тарелки выполнены из фарфора и фаянса, стаканы – стеклянные и фаянсовые; столовые приборы – из нержавеющей стали. Количество столовой посуды позволяет обеспечить посудой всех видов смену питания лагеря численностью 60 человек и персонал.

Кухонной посудой пищеблок обеспечен в необходимом количестве с учетом всех видов предусмотренного для использования сырья, готовой продукции, готовых блюд (согласно пояснительной записки руководителя и представленного при обследовании меню лагеря); соответствующая маркировка нанесена. Обеспеченность кухонным инвентарем позволяет соблюдать технологию обработки пищевой продукции и приготовления блюд и кулинарных изделий. Посуда для приготовления и хранения готовых блюд - из нержавеющей стали. Частично для сухих сыпучих продуктов используется полимерная посуда из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с нанесенной на посуду маркировкой производителя.

У раковин для мытья рук персонала в производственных цехах пищеблока имеются индивидуальные полотенца по количеству персонала, мыло в мыльницах.

Для переодевания персонала пищеблока имеется комната персонала и раздевалка для хранения верхней одежды. Спецодежда хранится в шкафу в комнате персонала. Верхняя одежда и обувь хранятся в раздевалке, оснащенной настенными вешалками. На момент

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 15
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

обследования на каждого работника пищеблока обеспечен полный комплект спецодежды и имеется запас чистых комплектов спецодежды. Имеется запас одноразовых перчаток. В туалете персонала пищеблока у унитаза имеются держатель для туалетной бумаги с туалетной бумагой, у раковины - держатель с бумажными полотенцами, ведро, мыло жидкое в дозаторе. В коридоре на входе в туалет имеется настенный крючок для спецодежды.

14. Поточность технологических процессов:

Пищеблок обеспечен отдельным загрузочным входом с улицы, откуда пищевая продукция поступает в загрузочный тамбур пищеблока и далее направляется для хранения в два складских помещения с холодильным оборудованием, морозильные лари и в среднетемпературную камеру овощей, фруктов в коридоре, примыкающем к загрузочному тамбур.

Обработка сырой и готовой продукции осуществляется в отдельных цехах. При этом, размещение цехов в структуре пищеблока обеспечивает последовательность обработки пищевой продукции с их расположением по ходу технологического процесса: к загрузочному тамбур примыкают склады и сырьевые цеха, коридор с камерой овощей, фруктов; из сырьевых цехов обработанная сырая продукция поступает через отдельный вход в зону расположения теплового оборудования горячего цеха. Для приготовления салатов, овощных нарезок в горячем цехе оборудована функциональная зона холодного цеха, расположенная в непосредственной близости от линии раздачи. Доставка готовых блюд в обеденный зал осуществляется через линию раздачи горячего цеха, выходящую в обеденный зал.

Между горячим цехом и обеденным залом размещена моечная столовой и кухонной посуды, оборудованная четырьмя входами/выходами: вход из обеденного зала для грязной столовой посуды, два входа для грязной кухонной посуды и отдельный выход между моечной и горячим цехом для чистой столовой и кухонной посуды.

Все помещения пищеблока расположены единым изолированным от остальных помещений блоком и не являются проходными. Вход в обеденный зал для посетителей – отдельный, из фойе 1-го этажа здания, расположен с противоположной стороны от блока помещений производственных, складских и санитарно-бытовых помещений пищеблока.

Обеспеченность цехов пищеблока производственными столами, моечным и технологическим оборудованием, холодильным оборудованием для сырой и готовой продукции, разделочным инвентарем, кухонной посудой позволяет разделить технологическую обработку и хранение сырой и готовой продукции по видам (группам) сырья и видам (группам) готовой к употреблению продукции. Все производственные столы, моечное и холодильное оборудование, оборудование для механической переработки пищевой продукции, разделочный инвентарь и кухонная посуда пищеблока промаркированы.

Таким образом, объемно-планировочные и конструктивные решения, набор помещений и оборудования, взаимное расположение помещений относительно друг друга, перечень и расстановка оборудования позволяют соблюдать поточность (последовательность) технологических процессов в пищеблоке, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

15. Договоры на поставку пищевых продуктов или реестр поставщиков пищевой продукции:

Представлен реестр поставщиков, заверенный директором МБОУ «Новомальтинская СОШ» Лесковым В.М., согласно которому, на период работы лагеря поставщиками продукции являются СХАО «Белореченское» в части бакалеи, рыбы, мясной, куриной, молочной продукции, яиц, сыра, сливочного и растительного масла, соков, овощей, фруктов, кондитерских изделий и ИП Степанов Н.К. в части хлеба.

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 16
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

16. Условия хранения продуктов:

Для хранения скоропортящейся пищевой продукции и пищевой продукции, требующей хранения в условиях охлаждения, в пищеблоке имеется промаркированное холодильное оборудование, расположенное в двух складских помещениях и в коридоре.

Количество, объем и расстановка холодильного оборудования, распределение мест хранения различных групп продукции согласно маркировки, позволяют обеспечить раздельное хранение сырой и готовой продукции, соблюдение правил товарного соседства и соответствуют ассортименту скоропортящейся пищевой продукции и продукции, требующей хранения в условиях охлаждения (в т.ч. с учетом данных пояснительной записки руководителя и представленного при обследовании утвержденного меню для лагеря). Холодильное оборудование оснащено термометрами в полном объеме; температурный режим хранения для имеющейся на момент обследования в холодильниках пищевой продукции соблюдается. Санитарное состояние холодильного оборудования – удовлетворительное.

Хранение овощной продукции, фруктов, сухофруктов осуществляется в камере холодильной «Polaris» со среднетемпературным моноблоком. Камера оборудована двумя металлическими сетчатыми контейнерами на колёсах, стеллажом цельнометаллическим. Овощи, не подлежащие термообработке, фрукты, сухофрукты хранятся отдельно от сырых овощей, на промаркированных полках стеллажа. Моноблок холодильной камеры оснащен контроллером температуры с цифровым дисплеем; также в холодильной камере имеется термометр-гигрометр ULBI для контроля температуры и относительной влажности.

Для хранения бакалеи, в т.ч. сухих сыпучих продуктов, консервов и готовых к употреблению продуктов, не требующих хранения в условиях охлаждения, складские помещения оборудованы металлическими стеллажами, поддоном. Контроль за температурой и относительной влажностью в складах осуществляется посредством термометров-гигрометров НТС-1 и ULBI.

Для хранения хлеба в горячем цехе имеется шкаф навесной. Инструкция о порядке обработки мест хранения хлеба имеется; обеспечено наличие уксусной кислоты, щетки для обработки шкафа в соответствии с инструкцией.

Поверхности стеллажей, поддона в складах и камере овощей, шкафа для хлеба – без дефектов и повреждений, доступны для влажной обработки и дезинфекции.

17. Условия для организации питьевого режима: для обеспечения питьевого режима имеется питьевой фонтанчик, расположенный в фойе, в зоне мытья рук на входе в обеденный зал. Фонтанчик оборудован ограничительным кольцом вокруг вертикальной водяной струи. Выделена отдельная емкость и ветошь для обработки чаши питьевого фонтанчика.

18. Помещения, оборудование для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств:

На момент обследования, в учреждении имеется запас дезинфицирующего средства «Жавель Син табс» и моющих средств «Универсал», «Хозяйственное мыло», «Биолан», обеспечено наличие уборочного инвентаря в необходимом количестве. Основной запас моющих и дезинфицирующих средств хранится в хозяйственном складе.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления моющих и дезинфицирующих растворов имеется комната уборочного инвентаря на 1-м этаже здания. В комнате установлены раковина и поддон; смеситель поддона оснащен гибкими шлангами с душевой насадкой. В помещении имеются шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств, полки для хранения уборочного инвентаря, металлическая раскладная сушилка для сушки ветоши. Уборочный инвентарь медицинского блока хранится в отдельном подсобном помещении на 3-м этаже здания, оборудованном полками. Помещения закрываются на замок.

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 17
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещения и вида работ; ветошь промаркирована в соответствии со схемой цветовой маркировки ветоши. Выделен отдельный уборочный инвентарь для спортивного зала, медицинского блока, помещений пребывания детей (игровых, спален), душевой, туалетов, коридоров. Для обработки спортивного инвентаря имеется промаркированная емкость, ветошь, сода, моющее средство – «Хозяйственное мыло». Выделена емкость с крышкой для дезинфекции резиновых коврик, используемых при мытье ног.

Уборочный инвентарь для уборки в туалетах - с яркой сигнальной маркировкой, отличающейся от маркировки остального уборочного инвентаря (красного цвета); для его хранения выделены отдельные полки в комнате уборочного инвентаря. Имеются промаркированные щетки для обработки раковин туалетов. Для обработки унитазов в каждом туалете имеются ерши, выделены емкости для их дезинфекции и хранения чистых ершей после обработки.

Пищеблок обеспечен отдельным уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в объеме, необходимом для текущей уборки. В коридоре пищеблока организована зона хранения и обработки уборочного инвентаря, оснащенная шкафами для уборочного инвентаря, тумбой хранения уборочного инвентаря обеденного зала, поддоном для обработки уборочного инвентаря, смеситель которого оснащен гибким шлангом с душевой насадкой. Выделен отдельный уборочный инвентарь для горячего, сырьевых цехов, моечной, складских помещений, обеденного зала, туалета пищеблока, бытовых помещений (комната персонала, раздевалка). Маркировка на ведра нанесена. Для маркировки ветоши используется цветная маркировка; схема цветовой маркировки вывешена в шкафу. Имеется складная металлическая сушилка для сушки ветоши. Уборочный инвентарь для уборки в туалете пищеблока обеспечен яркой сигнальной маркировкой красного цвета, хранится непосредственно в туалете пищеблока.

Для каждого производственного цеха пищеблока выделены ветошь и промаркированные емкости для санитарной обработки технологического оборудования, производственных столов.

На все моющие и дезинфицирующие средства имеются инструкции производителей; хранение их осуществляется в упаковке производителя.

19. Результаты лабораторных исследований и испытаний при необходимости (указать дату и № протоколов, соответствие СанПиН и (или) ГН):

Представлены копии протоколов исследования питьевой воды ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21ИО01 от 26 августа 2015 г.) №38-00-03/09983-24 от 26.12.2024 г., №38-00-03/09982-24 от 26.12.2024 г. в соответствии с которыми установлено, что пробы воды питьевой централизованного водоснабжения, отобранные 20.12.2024 г. из водопроводного крана мойки кухонной посуды в пищеблоке и из питьевого фонтанчика по исследованным органолептическим и санитарно-микробиологическим показателям соответствуют требованиям п.2.6.2. СП 2.4.3648-20, п.2.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.75 раздела IV СанПиН 2.1.3684-21, Таблиц 3.1, 3.5 раздела III СанПиН 1.2.3685-21.

Протокол №38-00-03/09982-24 от 26.12.2024 г. водопроводный кран мойки кухонной посуды в пищеблоке:

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Запах при 60°C	балл	0	не более 2
2	Привкус	балл	0	не более 2
3	Цветность	градус	6,6±2,0	не более 20

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 18
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
4	Мутность (по формазину)	ЕМФ	менее 1	не более 2,6
5	E. coli	КОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие
6	Колифаги	БОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие
7	Обобщенные колиформные бактерии	КОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие
8	Общее микробное число	КОЕ/см ³	0	не более 50
9	Энтерококки	КОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие

Протокол №38-00-03/09983-24 от 26.12.2024 г. питьевой фонтанчик:

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Запах	балл	0	не более 2
2	Привкус	балл	0	не более 2
3	Цветность	градус	5,0±1,5	не более 20
4	Мутность (по формазину)	ЕМФ	1,5±0,30	не более 2,6
5	E. coli	КОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие
6	Колифаги	БОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие
7	Обобщённые колиформные бактерии	КОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие
8	Общее микробное число (ОМЧ)	КОЕ/см ³	0	не более 50
9	Энтерококки	КОЕ/100см ³	не обнаружено	отсутствие

20. Организация стирки постельного белья, спецодежды персонала:

Стирка постельного белья и полотенец в соответствии с пояснительной запиской руководителя будет осуществляться родителями по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Стирка спецодежды предусмотрена в соответствии с договором на оказание услуг по стирке белья в прачечной от 09.01.2025 г. с ООО «Ольхон» (без номера), сроком действия до 30.11.2025 г.

21. Договор на проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных, в т.ч. и акарицидных мероприятий: представлены копия контракта с ООО «Гамаль» №1 от 09.01.2025 г. на оказание услуг по дератизации и дезинсекции со сроком действия до 31.12.2025 г., копия контракта с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» на проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий №72 от 14.01.2025 г. на акарицидную обработку сроком действия до 31.07.2025 г.

22. Организация сбора, хранения и вывоза (ТКО, ЖБО):

Для сбора твердых коммунальных отходов в помещениях пребывания детей и персонала, в туалетах имеются ведра. Сбор пищевых отходов в пищеблоке осуществляется в промаркированные емкости с крышками.

В хозяйственной зоне на площадке с твердым водонепроницаемым покрытием установлен металлический контейнер с крышкой. Площадка огорожена с трех сторон, имеется подъезд с покрытием из асфальта. Представлена копия договора на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами №1296092-2024/ТКО от 01.01.2025 г. с ООО «РТ-НЭО Иркутск», срок действия договора - до 31.12.2025 г.

23. Дополнительные сведения:

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 19
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	

Медицинская деятельность в медицинских помещениях лагеря будет осуществляться ОГБУЗ «Усольская городская больница» на основании договора о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию №46 от 09.01.2025 г., сроком действия по 31.12.2025 г. Представлена копия выписки из реестра лицензий от 23.01.2025 г. регистрационный номер лицензии Л041-01108-38/00363996, дата предоставления лицензии 04.09.2020 г. с данными о праве осуществления медицинской деятельности по адресу учреждения: Иркутская область, Усольский район, п. Новомальтинск, квартал 1, дом 7.

Выводы:

Организация отдыха детей и их оздоровление в лагере с дневным пребыванием детей в период каникул муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новомальтинская средняя общеобразовательная школа», по адресу: 665471, Иркутская область, Усольский район, п. Новомальтинск, квартал 1, дом 7, соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Заключение: Организация отдыха детей и их оздоровления в лагере с дневным пребыванием детей в период каникул, расположенном на базе МБОУ «Новомальтинская средняя общеобразовательная школа»

(наименование объекта)

МБОУ «Новомальтинская средняя общеобразовательная школа»

(наименование юр.лица, ИП)

расположенном по фактическому адресу: 665471, Иркутская область, Усольский район, п. Новомальтинск, квартал 1, дом 7 СООТВЕТСТВУЕТ санитарно-эпидемиологическим требованиям:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде, питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями);
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (с изменениями).

Специалист Органа инспекции,
врач по общей гигиене

Т.М. Куклина

Технический руководитель
Органа инспекции



Т.В. Дубовченко

ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»	Страница: 20
№3ОИ/0049 Дата 21.02.2025г.	Страниц: 20
Настоящее экспертное заключение не может быть частично и /или полностью воспроизведено без письменного разрешения ОИ	